FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI



Nome	**RIZZI DANIEL**
Indirizzo	**VIA DELLA POZZATA 5 38020 RUMO -TN-**
Telefono	**3381123418**
Fax	
E-mail	**danielraiz88@gmail.com**
Nazionalità	*Italiana*
Data di nascita	*05/02/1988*

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	**DAL 15/09/2025 A 30/06/2026**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*EnaipTrentino* *Via di Sant'Antonio 1 Ossana (Tn)*
• Tipo di azienda o settore	*Ente formativo*
• Tipo di impiego	*Docente di cucina*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tecniche, tecnologie e processi operativi*

• Date (da – a)	**DAL 04/08/2025 A 25/08/2025**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Albergo Cavallino Bianco* *Via Marcena 6 Rumo -Tn-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel*
• Tipo di impiego	*Cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Chef di cucina*

• Date (da – a)	**DAL 19/09/2024 A 30/06/2025**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*EnaipTrentino* *Via di Sant'Antonio 1 Ossana (Tn)*
• Tipo di azienda o settore	*Ente formativo*
• Tipo di impiego	*Docente di cucina*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tecniche, tecnologie e processi operativi*

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

• Date (da – a)	**DAL 11/07/2011 A 06/01/2025**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Albergo Cavallino Bianco* *Via Marcena 6 Rumo -Tn-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel*
• Tipo di impiego	*Cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Chef di cucina*

• Date (da – a)	**DAL 25/09/2010 AL 3/06/2011**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Intermezzo Restaurant* *GPO Sydney Prime Pty Limited*
• Tipo di azienda o settore	*Ristorante*
• Tipo di impiego	*Cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Capo partita*

• Date (da – a)	**DAL 31/01/2010 AL 30/04/2010**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Bath Ales Ltd - Graze-* *63 Queen Square Bristol*
• Tipo di azienda o settore	*Ristorante*
• Tipo di impiego	*Cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Capo partita*

• Date (da – a)	**DAL 03/07/2008 AL 08/11/2009**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Pineta Hotels**** *Via al Santuario, 17 Tavon di Coredo –Tn-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel ristorante*
• Tipo di impiego	*Apprendista cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*

• Date (da – a)	**DAL 08/06/2007 AL 13/05/2008**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Pineta Hotels**** *Via al Santuario, 17 Tavon di Coredo –Tn-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel ristorante*
• Tipo di impiego	*Apprendista cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*

• Date (da – a)	**DAL 08/06/2007 AL 10/09/2007**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Hotel del Golfo***** *Via Provinciale fraz. Procchio Marciana –Li-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel*
• Tipo di impiego	*Apprendista cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*

• Date (da – a)	**DAL 22/12/2006 AL 07/01/2007**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Pineta Hotels**** *Via al Santuario, 17 Tavon di Coredo –Tn-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel ristorante*
• Tipo di impiego	*Apprendista cuoco*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*

• Date (da – a)	**DAL 19/06/2006 AL 15/09/2006**

• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel del Golfo**** Via Provinciale fraz. Procchio Marciana –Li-
• Tipo di azienda o settore	Hotel
• Tipo di impiego	Apprendista cuoco
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione carni
• Date (da – a)	**DAL 28/06/2005 AL 16/09/2005**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel la Perla del Golfo****
• Tipo di azienda o settore	Hotel
• Tipo di impiego	Apprendista cuoco
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione secondi piatti
• Date (da – a)	**DAL 07/06/2004 AL 11/09/2004**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel la Perla del Golfo****
• Tipo di azienda o settore	Hotel
• Tipo di impiego	Apprendista cuoco
• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione secondi piatti

• Date (da – a)	**DAL 07/06/2004 AL 11/09/2004**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Cova***
• Tipo di azienda o settore	Hotel
• Tipo di impiego	Apprendista cuoco
• Principali mansioni e responsabilità	Tournant

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	Anno scolastico 2007/2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto di Istruzione Superiore "Martino Martini"
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecnico dei servizi alla ristorazione
• Qualifica conseguita	Diploma di "Tecnico dei servizi alberghieri e della ristorazione"
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	95/100
• Date (da – a)	Anno scolastico 2005/2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Alberghiero "Cfp Enaip di Ossana"
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Operatore ai servizi di Sala e Bar
• Qualifica conseguita	Attestato di "operatore ai servizi di sala-bar"
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	100/100
• Date (da – a)	Anno scolastico 2004/2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto di Istruzione Superiore "Martino Martini"

Per ulteriori informazioni:
www.cedefop.eu.int/transparency
www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html
www.eurescv-search.com

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Operatore dei servizi di ristorazione settore cucina*
• Qualifica conseguita	*Diploma di "qualifica professionale dei servizi di ristorazione settore cucina"*
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	*84/100*
• Date (da – a)	*Anno scolastico 2004/2005*
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Istituto Alberghiero "Cfp Enaip di Ossana"*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Operatore ai servizi di Cucina*
• Qualifica conseguita	*Attestato di "operatore ai servizi di cucina"*
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	*95/100*
• Date (da – a)	*Anno scolastico 2001/2002*
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	*Istituto comprensivo di Fondo*
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	*Scuola media*
• Qualifica conseguita	*Diploma di "licenza della scuola media"*
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	*Sufficiente*

STAGES AZIENDALI

• Date (da – a)	**DAL 07/02/2008 AL 24/02/2008**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Sport hotel Panorama*** Fai della Paganella –Tn-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*
• Date (da – a)	**Dal 23/05/2007 al 08/06/2007**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Hotel del Golfo**** Via Provinciale fraz. Procchio Marciana –Li-*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*
• Date (da – a)	**DAL 28/02/2003 AL 08/09/2003**
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Grand hotel Abano*****L Abano Terme (Pd)*
• Tipo di azienda o settore	*Hotel*
• Principali mansioni e responsabilità	*Tournant*

PARTECIPAZIONE A CORSI E ALTRE MANIFESTAZIONI

"Mindset del Realizzatore" – livello 2 – percorso di 6 mesi sulle soft skill del realizzatore

La pasticceria moderna con Loris Oss Emer 24 ore

Corso "Introduzione alla psicologia" di Enzo Kermol

Il sushi a km 0: come osare con gli ingredienti del territorio 14 ore

Cucinare "con gli scarti" : ridurre gli sprechi valorizzando gli alimenti 16 ore

Corso "Memoria, lettura veloce e metodo di studio: Ultra Fast Learning System" di Stefano Panzarani

Corso "Comunicazione efficace: il corso fondamentale"

Corso "Comunicazione assertiva: come comunicare le proprie opinioni in modo efficace e senza generare conflitti"

Corso "negoziazione: il corso fondamentale"

Corso "Come parlare in pubblico: tecniche fondamentali"

2^Classificato al concorso nazionale enogastronomico di Messina

Corso per addetto all'industria alimentare complessa

Expo Riva Hotel 2006

Expo Riva Hotel 2004

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA	**ITALIANA**
ALTRE LINGUE	
	INGLESE
• Capacità di lettura	*BUONA*
• Capacità di scrittura	*BUONA*
• Capacità di espressione orale	*BUONA*
	TEDESCO
• Capacità di lettura	*ELEMENTARE*
• Capacità di scrittura	*ELEMENTARE*
• Capacità di espressione orale	*ELEMENTARE*

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

DURANTE IL MIO PERCORSO SCOLASTICO E FORMATIVO HO SVILUPPATO SOLIDE COMPETENZE RELAZIONALI E CAPACITÀ DI GESTIONE DEL TEAM. HO MATURATO ESPERIENZA NEL LAVORARE IN GRUPPI NUMEROSI, DIMOSTRANDO ATTITUDINE ALLA COLLABORAZIONE E AL COORDINAMENTO.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CERTIFICAZIONE ECDL

PATENTE O PATENTI

Patente di tipo B - A

Rumo 26/07/2026

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).